Министерство образования Новгородской области

Утверждаю
Директор
М.Б. Галахов
30.08.2022

Педагогическим советом
Протокол № 1 от 30.08.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Новгородский торгово-технологический техникум»

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код *наименование специальности*

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения Очная **Срок получения образования по ОП** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2022

профиль получаемого профессионального образования социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1565

Виды деятельности
организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала
выполнение работ по профессии "Повар", "Кондитер"

	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.											
													Обязательная								
													Всего	в том числе					Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.
			Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации		Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	20	23	25	26	27
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																			36
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	5	2	9				11	1476	69		1335	651	684				72	5	612
5	НО	Начальное общее образование																			
6	*																				
8	ОО	Основное общее образование																			
9	*																				
11	СО	Среднее общее образование	5	2	9				11	1476	69		1335	651	684				72	5	612
13	БД	Базовые дисциплины	2	2	7				8	892	46		828	483	345				18		399
14	БД.1	Русский язык	2						1	87	4		74		74				9		35
15	БД.2	Литература	2						1	126	6		111	101	10				9		50
16	БД.3	Иностранный язык			2				1	117	6		111	9	102						50
17	БД.4	История			2				1	117	6		111	111							40
18	БД.5	Физическая культура			2				1	117	6		111	8	103						40
19	БД.6	Основы безопасности жизнедеятельности			2				1	70	4		66	56	10						30
20	БД.7	Обществознание			2				1	78	4		74	60	14						34
21	БД.8	Естествознание			2				1	72	4		68	64	4						48
22	БД.9	География			1					36	2		34	28	6						36
23	БД.10	Экология		1						36	2		34	26	8						36
24	БД.13	Астрономия		2						36	2		34	20	14						
25	*																				
27	ПД	Профильные дисциплины	3		1				3	545	16		475	146	329				54		174

28	ПД.1	Математика	2						1	252	8		226	4	222				18		102
29	ПД.2	Информатика	2						2	118	4		96	36	60				18		42
30	ПД.3	Экономика			2				1	72	2		70	46	24						30
31	ПД.4	Право	2							103	2		83	60	23				18		
32	*																				
34	ПОО	Предлагаемые ОО			1					39	7		32	22	10					5	39
35	ПОО.1	Краеведение / Основы проектной деятельности			1					39	7		32	22	10					5	39
36	*																				
38																					
39	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	25	6	27		2		12	4248	118		2340	1156	1148			36	242		
41	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		3	2				10	446	30		416	104	312						
42	ОГСЭ.01	Основы философии		5						36	2		34	34							
43	ОГСЭ.02	История		7						36	2		34	34							
44	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8				3-7	178	12		166		166						
45	ОГСЭ.04	Физическая культура			8				3-7	164	12		152	6	146						
46	ОГСЭ.05	Психология общения		4						32	2		30	30							
47	*																				
49	ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		1	1				1	180	8		172	120	52						
50	ЕН.01	Химия			6				5	144	6		138	86	52						
51	ЕН.02	Экологические основы природопользования		6						36	2		34	34							
52	*																				
54	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	4	2	7				1	850	44		762	368	394				44		
55	ОП.01	Микробиология,физиология питания, санитария и гигиена			3					64	4		60	28	32						
56	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	8							108	4		92	58	34				12		
57	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			3					64	4		60	34	26						
58	ОП.04	Организация обслуживания	7							70	4		56	22	34				10		
59	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	7							104	6		88	46	42				10		

60	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			8					32	2		30	25	5						
61	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	5							104	4		88	16	72				12		
62	ОП.08	Охрана труда		3						32	2		30	20	10						
63	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			4				3	68	2		66	18	48						
64	ОП.10	Метрология и стандартизация		6						34	2		32	22	10						
65	ОП.11	Калькуляция			5					66	4		62	24	38						
66	ОП.12	Документационное обеспечение управления			6					42	2		40	25	15						
67	ОП.13	Стандарты WSR в поварском деле			8					62	4		58	30	28						
68	*																				
70	ПЦ	Профессиональный цикл	21		17		2			2772	36		990	564	390			36	198		
72	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	3		2					246	4		66	46	20				32		
74	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3							41	2		30	22	8				9		
75	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3							47	2		36	24	12				9		
76	МДК*																				
78	УП.01.01	Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			3		РП		час	72			72	нед	2						час
79	УП*																				
81	ПП.01.01	Производственная (по профилю специальности) практика Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			4		РП		час	72			72	нед	2						час
82	ПП*																				
84	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	4							14									14		

85		Всего часов по МДК								88			66								
86																					
87	ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3		2		1			382	4		132	62	54			16	30		
88																					
89	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4							52	2		42	30	12				8		
90	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4				4			100	2		90	32	42			16	8		
91	МДК*																				
92																					
93	УП.02.01	Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			4		РП		час	72			72	нед	2						час
94	УП*																				
95																					
96	ПП.02.01	Производственная (по профилю специальности) практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			4		РП		час	144			144	нед	4						час
97	ПП*																				
98																					
99	ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	4							14									14		
#		Всего часов по МДК								152			132								

#	ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3		2					264	4		92	52	40				24		
#	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5							52	2		44	28	16				6		
#	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5							56	2		48	24	24				6		
#	МДК*																				
#	УП.03.01	Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			5		РП		час	36			36	нед	1						час
#	УП*																				
#	ПП.03.01	Производственная (по профилю специальности) практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			5		РП		час	108			108	нед	3						час
#	ПП*																				
#	ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	5							12									12		
#		Всего часов по МДК								108			92								

#	ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3		2					228	4		98	58	40				18		
#	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6							58	2		52	32	20				4		
#	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6							53	2		46	26	20				5		
#	МДК*																				
#	УП.04.01	Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			6		РП		час	36			36	нед	1						час
#	УП*																				
#	ПП.04.01	Производственная (по профилю специальности) практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			6		РП		час	72			72	нед	2						час
#	ПП*																				
#	ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	6							9									9		
#		Всего часов по МДК								111			98								
#	ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3		2					346	6		136	76	60				24		

#	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7							69	2		60	36	24				7		
#	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7							87	4		76	40	36				7		
#	МДК*																				
#	УП.05.01	Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			7		РП		час	72			72	нед	2						час
#	УП*																				
#	ПП.05.01	Производственная (по профилю специальности) практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			7		РП		час	108			108	нед	3						час
#	ПП*																				
#	ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	7							10									10		
#		Всего часов по МДК								156			136								
#	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала	2		1		1			254	4		118	56	42			20	24		
#	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчинённого персонала	8				8			134	4		118	56	42			20	12		
#	МДК*																				
#	УП*																				
#	ПП.06.01	Производственная (по профилю специальности) практика Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала			8		РП		час	108			108	нед	3						час

#	ПП*																				
#	ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	8							12								12			
#		Всего часов по МДК								134			118								
#	ПМ.07	Выполнение работ по профессии "Повар"	2		3					472	6		186	108	78				28		
#	МДК.07.01	Технология приготовления основной кулинарной продукции	4		3					206	6		186	108	78				14		
#	МДК*																				
#	УП.07.01	Учебная практика Выполнение работ по профессии "Повар"			3		РП		час	72			72	нед	2						час
#	УП*																				
#	ПП.07.01	Производственная (по профилю специальности) практика Выполнение работ по профессии "Повар"			4		РП		час	180			180	нед	5						час
#	ПП*																				
#	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	4							14								14			
#		Всего часов по МДК								206			186								
#	ПМ.08	Выполнение работ по профессии "Кондитер"	2		2					436	4		162	106	56				18		
#	МДК.08.01	Технология приготовления основных и простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	6							175	4		162	106	56				9		
#	МДК*																				
#	УП.08.01	Учебная практика Выполнение работ по профессии "Кондитер"			6		РП		час	72			72	нед	2						час
#	УП*																				
#	ПП.08.01	Производственная (по профилю специальности) практика Выполнение работ по профессии "Кондитер"			6		РП		час	180			180	нед	5						час
#	ПП*																				
#	ПМ.08.ЭК	Квалификационный экзамен	6							9								9			
#		Всего часов по МДК								175			162								
#	ПМ*																				

#		Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	1404			1404	нед	39						час
#		Учебная практика							час	432			432	нед	12						час
#		Концентрированная							час	432			432	нед	12						час
#		Рассредоточенная							час					нед							час
#		Производственная (по профилю специальности) практика							час	972			972	нед	27						час
#		Концентрированная							час	972			972	нед	27						час
#		Рассредоточенная							час					нед							час
#	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8		РП		час	144			144	нед	4						час
#		Государственная итоговая аттестация							час	216			216	нед	6						час
#		Подготовка выпускной квалификационной работы							час	144			144	нед	4						час
#		Защита выпускной квалификационной работы							час	72			72	нед	2						час
#		Подготовка к государственным экзаменам							час					нед							час
#		Проведение государственных экзаменов							час					нед							час
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по О																			
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																			
#		ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	30	8	36		2		23	5940	187		3675	1807	1832			36	314	5	612

#	Экзамены (без учета физ. культуры)	
#	Зачеты (без учета физ. культуры)	
#	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	
#	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)	
#	Курсовые работы (без учета физ. культуры)	
#	Контрольные работы (без учета физ. культуры)	

Курс 1																					Курс 2											
Семестр 1										Семестр 2											Семестр 3											
17 нед										22 нед											12 1/2 (4) нед											
Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.
			Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.							Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.							Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.			
28	29	30	31	32	33	34	37	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	51	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	65	67	68	69
		34.06								36			34.36								36			34.24								36
28		579	293	286					5	864	36		756	358	398				72													
28		579	293	286					5	864	36		756	358	398				72													
20		379	237	142						493	26		449	246	203				18													
2		33		33						52	2		41		41				9													
2		48	44	4						76	4		63	57	6				9													
2		48	4	44						67	4		63	5	58																	
2		38	38							77	4		73	73																		
2		38	3	35						77	4		73	5	68																	
2		28	24	4						40	2		38	32	6																	
2		32	28	4						44	2		42	32	10																	
2		46	42	4						24	2		22	22																		
2		34	28	6																												
2		34	26	8																												
										36	2		34	20	14																	
6		168	34	134						371	10		307	112	195				54													

4		98	2	96						150	4		128	2	126				18												
2		40	12	28						76	2		56	24	32				18												
		30	20	10						42	2		40	26	14																
										103	2		83	60	23				18												

2		32	22	10					5																						
2		32	22	10					5																						

																					612	22		428	216	212				18		864
																					62	4		58	6	52						86
																					30	2		28		28						26
																					32	2		30	6	24						28
																																32

																					200	10		190	96	94						28
																					64	4		60	28	32						
																					64	4		60	34	26						

																						32	2		30	20	10						
																						40			40	14	26						28
																						350	8		180	114	66				18		750
																						160	4		66	46	20				18		86
																						41	2		30	22	8				9		
																						47	2		36	24	12				9		
			нед						час				нед									час			72	нед	2						час
			нед						час				нед									час				нед							час
																																	14

																															382
																															52
																															100
			нед			час			нед			час			нед			час
			нед			час			нед			час			нед			час
																		14

			нед					час				нед							час				нед								час
			нед					час				нед							час				нед								час

нед час нед час нед час

нед час нед час нед час

нед час нед час нед час

нед час нед час нед час

нед час нед час нед час

| | | |

| | | |

Распределение по курсам и семестрам																																		
										Курс 3																							
Семестр 4										Семестр 5											Семестр 6												
9 (13) нед										12 (4) нед											14 (10) нед												
Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.
			Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.							Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.							Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.			
70	71	72	73	74	75	76	79	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	93	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	107	109	110	111
		34.44								36			34.17								36			34.57								36

14		310	136	158			16	72		612	22		410	184	226				36		900	20		484	273	211				36		612
6		80	30	50						100	6		94	34	60						58	4		54		54						92
										36	2		34	34																		
																																36
2		24		24						34	2		32		32						28	2		26		26						26
2		26		26						30	2		28		28						30	2		28		28						30
2		30	30																													
										78	4		74	58	16						102	4		98	62	36						
										78	4		74	58	16						66	2		64	28	36						
																					36	2		34	34							
2		26	4	22						170	8		150	40	110				12		76	4		72	47	25						174
																																70
																																104

										104	4		88	16	72				12												
2		26	4	22																											
																					34	2		32	22	10					
										66	4		62	24	38																
																					42	2		40	25	15					
6		204	102	86			16	72		264	4		92	52	40				24		664	8		260	164	96				36		346
								14																							
			нед							час				нед							час				нед						час
		72	нед	2						час				нед							час				нед						час
								14																							

4		132	62	54			16	30																								
2		42	30	12				8																								
2		90	32	42			16	8																								
		72	нед	2						час				нед								час				нед						час
		144	нед	4						час				нед								час				нед						час
								14																								

										264	4		92	52	40				24													
										52	2		44	28	16				6													
										56	2		48	24	24				6													
			нед							час			36	нед	1																	час
			нед							час			108	нед	3																	час
										12									12													

																					228	4		98	58	40				18		
																					58	2		52	32	20				4		
																					53	2		46	26	20				5		
			нед					час				нед								час				36	нед	1						час
			нед					час				нед								час				72	нед	2						час
																				9										9		
																																346

69

87

нед час нед час нед час

нед час нед час нед час

10

нед час нед час нед час

2		72	40	32				28																									
2		72	40	32				14																									
			нед							час				нед								час				нед							час
		180	нед	5						час				нед								час				нед							час
								14																									
																						436	4		162	106	56				18		
																						175	4		162	106	56				9		
			нед							час				нед								час			72	нед	2						час
			нед							час				нед								час			180	нед	5						час
																						9									9		

| | | |

Курс 4																					ЦК	Максимальная учебная нагрузка	
Семестр 7										Семестр 8													
10 1/2 (5) нед										10 (7) нед													
Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Промежут. аттестация	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть
			Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.							Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.					
112	113	114	115	116	117	118	121	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	135	137	138	335	336	337
		34.86								36			34.2										

																						69.49%	30.51%
22		366	178	188				44		648	18		342	169	153			20	36			2952	1296
6		86	34	52						48	4		44		44							432	14
																						36	
2		34	34																			36	
2		24		24						34	2		32		32							164	14
2		28		28						14	2		12		12							164	
																						32	

																						180	
																						144	
																						36	

10		144	68	76				20		202	10		180	113	67				12			602	248
																						64	
										108	4		92	58	34				12			96	12
																						64	
4		56	22	34				10														60	10
6		88	46	42				10														94	10

										32	2		30	25	5							32	
																						92	12
																						32	
																						68	
																							34
																							66
																							42
										62	4		58	30	28								62

6		136	76	60				24		398	4		118	56	42			20	24			1738	1034
																						212	34
																						32	9
																						36	11
			нед							час				нед								72	
			нед							час				нед								72	
																							14

| | | |

| | | |

| | | |

2		60	36	24				7														32	37
4		76	40	36				7														52	35
		72	нед	2						час				нед								72	
		108	нед	3						час				нед								108	
								10															10
										254	4		118	56	42			20	24			204	50
										134	4		118	56	42			20	12			96	38
			нед							час			108	нед	3							108	

										12									12						12
																								180	292
																									206
			нед							час				нед										72	
			нед							час				нед										108	72
																									14
																								10	426
																									175
			нед							час				нед											72
			нед							час				нед										10	170
																									9

		180	нед	5						час			108	нед	3								
		72	нед	2						час				нед									
		72	нед	2						час				нед									
			нед							час				нед									
		108	нед	3						час			108	нед	3								
		108	нед	3						час			108	нед	3								
			нед							час				нед									
			нед							час			144	нед	4					144			
			нед							час			216	нед	6								
			нед							час			144	нед	4					144			
			нед							час			72	нед	2					72			
			нед							час				нед									
			нед							час				нед									
22		366	178	188				44		864	18		342	169	153			20	36			4644	1296
				4											3								
				1																			
				1											5								
															1								